



ESPÍRITU
de CHILE

Viajero

EXPLORAR. DISFRUTAR.
VOLVER
A EXPLORAR.

Eso es ESPÍRITU DE CHILE.

Una invitación permanente a vivir experiencias únicas conectados con la naturaleza. Ese es el espíritu que se mantiene vivo en cada uno de nuestros vinos, creados para disfrutar mientras esperas tu siguiente aventura.

INFORMACIÓN TÉCNICA:

CEPAS: 
85% Merlot
15% Otras Cepas

DENOMINACIÓN: 
Valle Central

TEMPERATURA: 
16-18°C

ALCOHOL: 
12.5%

AZÚCAR RESIDUAL: 
4.5 g/l



Chile es un destino abierto, lleno de paisajes, colores, aromas y sabores. Viajero es una invitación a moverse libremente por esos parajes frescos y diversos, que harán de tu día una experiencia memorable. Ideal para planificar tu siguiente viaje por Chile.

MERLOT

ORIGEN:

Valle Central (Chile). Las uvas provienen de la zona central de Chile donde se dan las condiciones de clima y suelo óptimas para el desarrollo del Merlot, variedad que entre la tintas es la que madura primero.

VINIFICACIÓN:

Las uvas son cosechadas y transportadas a nuestra bodega en donde se ejecuta la molienda y el encubado. La fermentación se controla cuidadosamente manteniendo su temperatura entre 25-28°C con el fin de extraer todos los componentes de calidad de las pieles además de preservar los aromas frutales. Finalizada la fermentación se realiza el drenado a cubas de acero inoxidable en donde se desarrolla la fermentación malo láctica, la cuál le dará el toque final de cremosidad y suavidad.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

En la nariz despliegan aromas a ciruelas y frambuesas, que combinan con otros toques de vainilla, y tabaco. En boca, es sedoso con un atractivo carácter afrutado.

SUGERENCIAS:

La combinación perfecta para carnes blancas y pastas con salsas en base a crema de leche, y quesos maduros.

ENÓLOGO:

Jon Usabiaga